

Leckere Salami-Spieße

Ein schnelles und einfaches Rezept mit Salami, Tomaten und Paprika . Ideal als kleiner Snack für Zwischendurch.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eiweiß (Größe M)
½ TL Salz
4 Eigelb (Größe M)
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
25 g tiefgekühlte Kräuter der Provence
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

100 g Doppelrahm-Frischkäse
225 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
frisch gemahlener Pfeffer
100 g dünne Salamischeiben

Außerdem:

30 Holzspieße
etwa 30 kleine Cocktailtomaten
1 gelbe Paprikaschote

Wie bereite ich leckere Salami-Spieße zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Eigelb, Crème fraîche und Kräuter in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. Den Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 7 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

- 3 **Füllung zubereiten:**
Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren und noch 1 Min.iterrühren. Die Creme mit Pfeffer abschmecken.
- 4 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Die Füllung auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an beiden Längsseiten etwa 1 cm Rand frei lassen. Die Biskuitplatte der Länge nach halbieren, so dass 2 Rechtecke je 20 x 30 cm entstehen. Salamischeiben in Streifen schneiden und auf der Creme verteilen. Die Platten von den längeren Seiten her aufrollen. Die Rollen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Jede Biskuitrolle in etwa 15 gleich große Scheiben schneiden. Tomaten waschen. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Biskuitröllchen abwechselnd mit Tomaten und Paprikastreifen auf einen Holzspieß stecken. Die leckeren Salami-Spieße servieren.

